

## Menu de la semaine du 22 au 28 juin 2026

### SCOLAIRES

#### Lundi

**Entrée :** Coupelle de volaille <sup>(1)(2)(8)(12)</sup>

**Plat :** Poulet au jus <sup>(8)</sup>

**Accompagnement :** Carottes bio Vichy <sup>(1)(8)</sup>

**Fromage/Dessert :** Saint Moret <sup>(1)</sup> / Brugnon

*Pain au levain <sup>(2)</sup>*

#### Mardi

**Entrée :** Pastèque

**Plat :** Boulette de bœuf bio, sauce Normandie <sup>(1)(2)(8)(12)</sup>

**Accompagnement :** Purée <sup>(1)(8)</sup>

**Fromage/Dessert :** Yaourt aromatisé <sup>(1)</sup> / Palais Breton <sup>(1)(2)(4)(7)</sup>

*Pain au levain <sup>(2)</sup>*

#### Mercredi

**Entrée :** Choux fleur Vinaigrette <sup>(8)(9)(12)</sup>

**Plat :** Sauté de veau Label rouge aux olives <sup>(1)(8)(12)</sup>

**Accompagnement :** Haricots beurre <sup>(1)(8)</sup>

**Fromage/Dessert :** Kiri <sup>(1)</sup> / Pêche

*Pain au levain <sup>(2)</sup>*

#### Jeudi (Menu végétarien)

**Entrée :** Salade de tomates <sup>(8)(9)(12)</sup>

**Plat :** Chou-fleur au gratin <sup>(1)(8)</sup>

**Accompagnement :** Riz <sup>(1)(8)</sup>

**Fromage/Dessert :** Yaourt brassé <sup>(1)</sup> / Purée pommes-pruneaux

*Pain au levain <sup>(2)</sup>*

#### Vendredi

**Entrée :** Salade de pâtes <sup>(2)(8)(9)(12)</sup>

**Plat :** Filet de Merlu aux petits légumes <sup>(1)(8)(12)(14)</sup>

**Accompagnement :** Semoule tradition <sup>(1)(2)(8)</sup>

**Fromage/Dessert :** Vache qui rit <sup>(1)</sup> / Abricot

*Pain au levain <sup>(2)</sup>*

(UE) Produits subventionnés dans le cadre du programme européen en direction des écoles

Toutes les viandes bovines servies (bœuf et veau) sont garanties type : race à viande nées, élevés et abattus en France. Toutes les viandes ont le label Origine France. Les plats servis sont susceptibles de contenir les allergènes suivants :

Gluten (2) / Lait de vache (ou produits dérivés, beurre, crème) (1) / Lait de brebis ou chèvre (1) / Œufs (4) / Moutarde (9) / Poisson (14) / Arachides (5) / Fruits à coque (7) / Crustacés (3) / Mollusques (13) / Céleri (8) / Soja (11) / Anhydride sulfureux et sulfite (12) / Sésame (10) / Lupin (6).

Pour tout renseignement, contactez-nous par mail : [j.garcia@ville-castres.fr](mailto:j.garcia@ville-castres.fr).  
Les fiches produits seront disponibles au besoin.

*Compte tenu du marché, le gestionnaire se réserve le droit de modifier les menus tout en respectant leur équilibre nutritionnel*

*La restauration municipale de Castres engagée pour des labels de qualité*

